

Reyhanli Domates Corbasi

Malzemeler

2 adet sogan
2-3 dis sarimsak
1 buyuk havuc
2 corba kasigi zeytinyagi
Yarim kg domates
800 ml et suyu
2 corba kasigi portakal suyu
Ayrice 4 adet etli domates
1 demet taze reyhan
Karabiber, Tuz.

Yapilisi

Sogan ve sarimsagin kabuklarini soyalim. Sogani kucuk kupler halinde dograyalim. Havucu soyup kucuk parcalar halinde dograyalim.

Zeytinyagini, buyuk bir tencerede kizdiralim. Once sogani, ardindan havucu kavuralim.

Domatesi soyup kup kup dograyip karisima ekleyelim.

Sarimsagi ezip et suyu ve portakal suyu ile birlikte karisima ekleyelim. 20 dakika pisirelim.

Etli domateslerin kabuklarini soyalim. Temizley, cekirdeklerini ayiklayalim ve kucuk kupler halinde dograyalim.

Reyhani yikayip ve ucte ikisini ince ince keselim.

Corbayi suzgecten gecirelim. Tuz, karabiber, domates ve reyhani suzulen corbaya ekleyip bir sure daha kaynatalim.

Kalan kup domatesleri ve reyhani corbaya ekleyip servis yapabilirsiniz.